



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ LOKUM

MALZEMESİ:

4 bardak un
1 paket kuru maya
1 yumurta
1 bardak ceviz
süt
sıvı yağ
1 tatlı kaşığı şeker
yenibahar
tarçın
yoğurt
tuz
susam.

Un, maya, şeker, tuz ve aldığı kadar ılık sütle bir hamur yoğurup 45 dk. dinlendirin. Hamuru bol yağla ince bir şekilde yuvarlak açın ve üzerine ceviz, tarçın ve yenibaharı karıştırıp serpin. Rulo şeklinde sarıp, dilimleyin ve bir fırın tepsisine kesik yerlerden tepsiye yatırarak dizin. Üzerine, yumurtanın sarısını yoğurtla çırpıp sürün ve susam serpin. 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.